



OFERTA WESELNA

T
TIMES
EVENT CENTER





ZAPEWNIAMY:

T
TIMES
EVENT CENTER

Doskonałe miejsce dla **Nowożeńców**

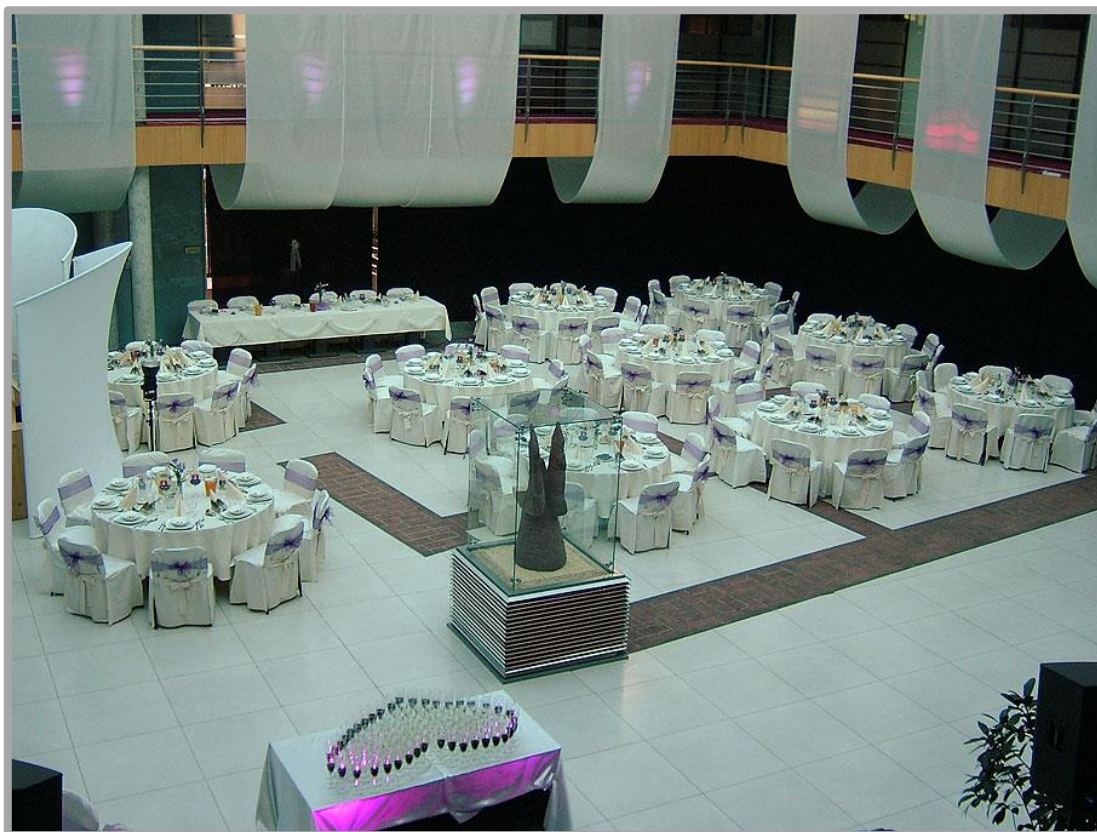
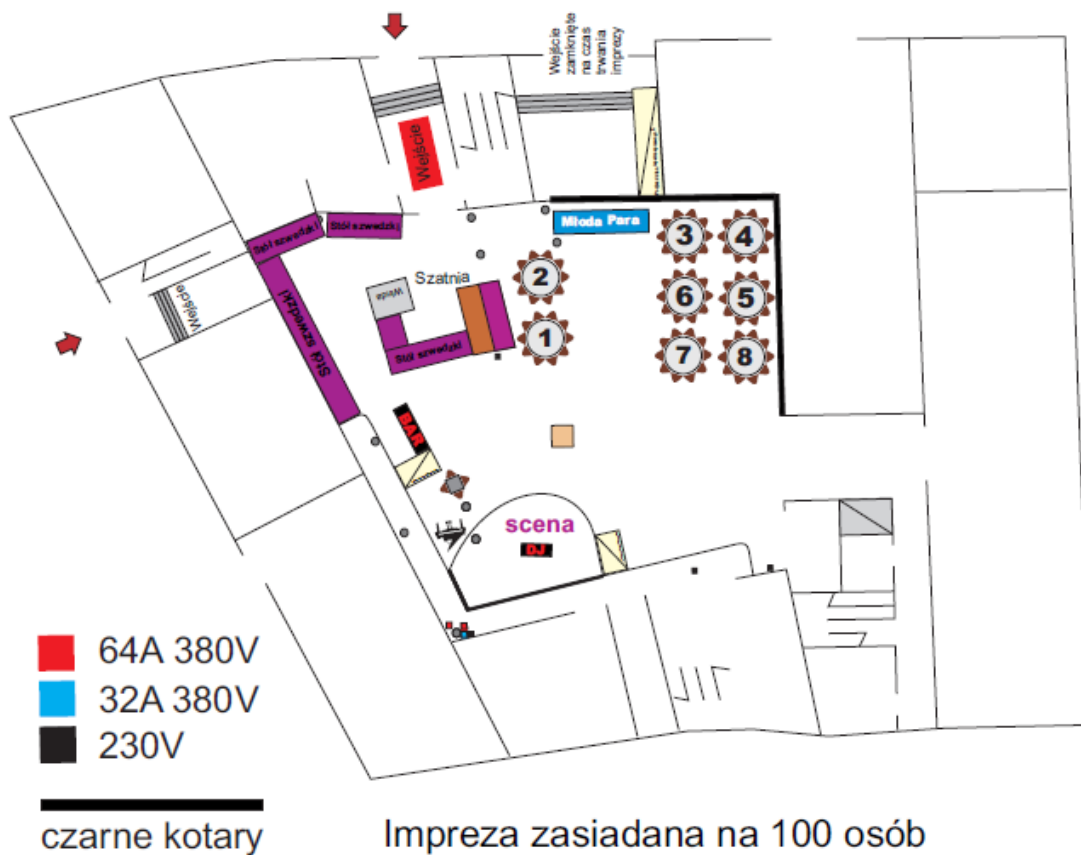
- Wykwintne **menu** szyte na miarę Młodej Pary
- Powitalny **chlebek** z solą
- Kieliszek **wina musującego** dla Gości za zdrowie Nowożeńców
- Bankietowe nakrycie stołów
- Profesjonalna i uprzejma obsługa kelnerska, barmańska

Dodatkowo na życzenie:

- **Tort** Weselny i ciasta pieczone na miejscu przez Mistrza Cukiernictwa
- Nowoczesny **BAR mobilny**
- **Stół wiejski** ze smakołykami
- Fontanna czekoladowa
- Czerwony dywan (dł. 2,5m : szer. 1,5m)
- Drukowane menu
- Winietki

Lokal klimatyzowany





- Stół prostokątny - Młoda Para i Świadkowie
- Stoliki okrągłe dla Gości - 12 osobowe



Przywitanie:

- Chlebem i solą oraz lampka wina musującego dla gości weselnych

Zupa (1 pozycja do wyboru):

- rosół z makaronem tradycyjny
- krem brokułowy z prażonymi ziarnami

Danie główne (3 pozycje do wyboru):

- bitki wieprzowe w sosie własnym
- schab ze śliwką pieczony
- karczek po myśliwsku
- podudzia pieczone w miodzie
- devolay z serem
- kieszonki schabowe z fetą i oliwkami
- eskalopki drobiowe na szpinaku

Dodatki (3 pozycje do wyboru):

- ziemniaczki w mundurkach
- młode ziemniaczki z masłem i koprem
- kluski śląskie z masłem
- kasza po staropolsku z omastą
- kopytka
- ryż na kolorowo pachnący imbirem
- sos pieczeniowy
- sos pieczarkowy
- sos koperkowy

Surówki (3 pozycje do wyboru):

- surówka z selera z dodatkiem orzechów
- colesław
- buraczki na sposób łagodny
- surówka z białej kapusty z koperkiem
- marchewka z bakaliarniami
- kapusta modra z pietruszką i majonezem

Dania zimne (wszystkie pozycje w ofercie):

- mięsa pieczone wyrobu szefa kuchni (karczek z zalewy czosnkowej, schab z morelą po prowansalsku, indyk pieczony z owocami jałowca, terina drobiowa z brokułem, pasztet z dziczyzny)

- roladki drobiowe z orzechami
- patery świeżo krojonych warzyw
- schab w galarecie
- tymbaliki drobiowe z warzywami
- jajka na musie chrzanowym
- boczek rolowany
- sałatka cesarska z kurczakiem i grzankami
- sałatka grecka
- wybór serów twardych i pleśniowych garniowanych winogronem
- śledzie w śmietanie

Danie wieczoru (1 pozycja do wyboru):

- barszcz z pasztecikiem
- bogracz wołowy
- boeuf strogonow
- zupa gulaszowa
- żurek po chłopsku
- gołąbki w sosie pomidorowym

Napoje b/o:

- woda niegazowana
- sok jabłkowy
- sok pomarańczowy
- kawa
- herbata

***** Na specjalne życzenie (+ 25 zł od osoby)**

- szynka płonąca peklowana w całości z dodatkiem kapusty zasmażanej i pieczonych ziemniaków



Przywitanie:

- Chlebem i solą oraz lampka wina musującego dla gości weselnych

Zupa (1 pozycja do wyboru):

- krem marchewkowy z pomarańczą i papryką
- mus chrzanowy z paluchem drożdżowym
- krem z zielonych szparagów z gęstą śmietaną
- rosół z makaronem tradycyjny
- krem brokułowy z prażonymi ziarnami

Danie główne (4 pozycje do wyboru):

- pieczony karczek z zalewy czosnkowej
- polędwiczki wieprzowe w sosie z borowików
- szwajcarskie zawijańce z szynką i serem
- filet z dorsza na musie cytrynowym
- plastry indyka w gorgonzoli
- bitki wieprzowe w sosie własnym
- schab ze śliwką pieczony
- karczek po myśliwsku
- podudzia pieczone w miodzie
- devolay z serem
- kieszonki schabowe z fetą i oliwkami
- eskalopki drobiowe na szpinaku

Dodatki (4 pozycje do wyboru):

- kopytka
- pieczone gniazda ziemniaczane
- kuskus z warzywami
- zapiekane ćwiartki ziemniaczane
- ziemniaczki w mundurkach
- młode ziemniaczki z masłem i koprem
- kluski śląskie z masłem
- kasza po staropolsku z omastą
- kopytka
- ryż na kolorowo pachnący imbirem
- sos kurkowy
- sos z pieczonych pomidorów
- sos pieczeniowy
- sos pieczarkowy

- sos koperkowy

Surówki (4 pozycje do wyboru):

- surówka z pora blanszowanego
- biała rzepa z małosolnym ogórkiem
- bukiet warzyw (kalafior, brokuł, marchew baby)
- cukinia po prowansalsku
- surówka z selera z dodatkiem orzechów
- colesław
- buraczki na sposób łagodny
- surówka z białej kapusty z koperkiem
- marchewka z bakaliarniami
- kapusta modra z pietruszką i majonezem

Dania zimne (wszystkie pozycje w ofercie):

- pasztet z dzika z sosem tatarskim
- galantyna drobiowa
- sałatka jarzynowa
- śledzie po kaszubsku
- sałatka z makaronu grandine
- mięsa pieczone wyrobu szefa kuchni (karczek z zalewy czosnkowej, schab z morelą po prowansalsku, indyk pieczony z owocami jałowca, terina drobiowa z brokułem, pasztet z dziczyzny)
- roladki drobiowe z orzechami
- patery świeżo krojonych warzyw
- schab w galarecie
- tymbaliki drobiowe z warzywami
- jajka na musie chrzanowym
- boczek rolowany
- sałatka cesarska z kurczakiem i grzankami
- sałatka grecka
- wybór serów twardych i pleśniowych garnirowanych winogronem
- śledzie w śmietanie

Danie wieczoru (2 pozycja do wyboru):

- pulpety mięsne w sosie
- ragout z indyka
- bigos myśliwski z grzybami
- pieczeń rzymska pieczona
- barszcz z pasztecikiem
- bogracz wołowy
- boeuf strogonow

- zupa gulaszowa
- żurek po chłopsku
- gołąbki w sosie pomidorowym

Napoje b/o:

- woda niegazowana
- sok jabłkowy
- sok pomarańczowy
- kawa
- herbata

***** Na specjalne życzenie (+ 25 zł od osoby)**

- szynka płonąca peklowana w całości z dodatkiem kapusty zasmażanej i pieczonych ziemniaków



*Będziemy zaszczyceni goszcząc Państwa
w Times Event Center w tak wyjątkowym dniu!*



KONTAKT:



kom.: 662 255 288
manager@timeseventcenter.pl

www.timeseventcenter.pl

TIMES EVENT CENTER - budynek TIMES
ul. Kazimierza Wielkiego 1 / 50-077 Wrocław